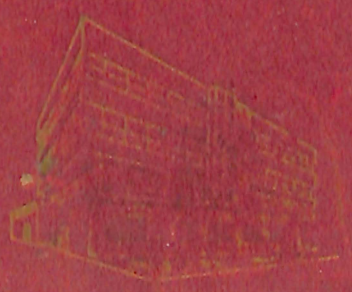


MANZARBEITIA y Cía.

Lesienova

La tierra fértil se bebe la lluvia;
de la tierra los árboles vuelven a beberla;
la mar se bebe el aire, el sol
se bebe la mar y ella, la luna.
¿Crees razonable entonces
quede yo sediento cuando todos beben?

ANACREON

R/2002/315

DOS PALABRAS

Al presentar a usted, estimado cliente, este ejemplar de nuestro Catálogo, lo hacemos inspirados en un solo deseo: servir mejor a quienes por entero nos debemos. Esta ha sido precisamente la norma que nos impusimos desde el comienzo de nuestras actividades y a la que siempre nos hemos ajustado, durante el transcurso de nuestra historia comercial.

Si nuestra firma ha adquirido la solidez y prestigio que hoy disfruta, se debe antes que nada—siempre lo hemos reconocido así—a la excepcional acogida que la sociedad cubana ha dispensado en grado creciente, a los productos que importamos. Esa preferencia, ha sido el resultado de tesoneros esfuerzos, que hemos llevado a cabo a través de los años, para lograr la distribución de los más selectos licores.

Con nuestro agradecimiento, representado en esta oportunidad por el presente Catálogo, deseamos reciprocar su confianza en nuestros productos, la que nos ha dado el estímulo para continuar superándonos. Esperamos que estas páginas le resulten de utilidad e interés.

MANZARBEITIA Y COMPAÑIA

"TIPS" DE UN CANTINERO DE LARGA EXPERIENCIA SOBRE LA FORMA MAS APROPIADA DE SERVIR COCKTAILS, VINOS Y CERVEZAS

Una vez que se disponga del equipo apropiado, un buen cocktail sólo requiere buenos ingredientes y una razonable atención al hacerse. Trate de ser un "perfeccionista", mezcle a un mismo tiempo una sola ronda de bebidas, ya que cuando las bebidas mezcladas se dejan en la cocktelera, el hielo al derretirse, las debilita.

Al combinar los ingredientes, comience por los menos costosos, por si incurre en algún error, pero deje el hielo para el final.

Para confeccionar la segunda ronda, deseche el hielo que quedó de la anterior, reemplazándolo con hielo del refrigerador. No saque las bandejas de hielo hasta el momento de emplearlo.

Los cubitos de hielo, se utilizan generalmente, para bebidas que se confeccionan revolviéndolas con un agitador, mientras que el hielo picado o triturado, se emplea para las bebidas que se baten.

El método más usual para mezclar cocktails, es batir las bebidas, pues en esta forma se enfrían más rápidamente, pero esto los hace lucir de apariencia opaca. Como las bebidas que contienen azúcar, huevos, crema, jugo de frutas, etc., tendrán siempre esa opacidad, pueden batirse. El procedimiento correcto para mezclar cocktails cuya apariencia sea clara (como el Martini y el Manhattan) es revolverlos con un agitador.

Cuando la receta especifique "jugo de fruta" como uno de los ingredientes, úsense frutas frescas, debiéndose extraer el jugo de las mismas justamente al momento de confeccionar la bebida, pues los jugos comienzan a fermentarse tan pronto como las frutas se pelan.

Al mezclar leche o crema con jugos cítricos, añada éstos al final, ya que pueden cortar la leche. Cuando se combinen con huevos, añada lo último el licor.

Para tener la seguridad de que todas las bebidas que usted sirve, tienen igual consistencia, hágalo de este modo: coloque sobre el bar todos los vasos con los bordes unidos, formando una hilera. Llénelos hasta la mitad. Después, comenzando por el primero, continúe llenándolos, hasta nivelar o igualar el contenido de todos.

A menos que sea un cantinero profesional, no trate de mezclar las bebidas, basándose en meras suposiciones o conjeturas. Recuerde que:

6 golpes o rociadas	=	1 cucharadita
8 cucharaditas	=	1 onza
1 "pony" (vaso de ½ línea)	=	1 onza
1 "jigger" (vaso de 1 línea)	=	1½ onza
1 vaso de vino	=	4 onzas
1 "pint" (pinta)	=	16 onzas
1 "fifth"	=	25 6/10 onzas

Para preenfriar una copa de cocktail, llénela con hielo picado, mientras se mezclan las bebidas en la cocktelera.

Cuando una receta especifique que debe batirse, hágalo vigorosa y rápidamente, a fin de que el hielo no se derrita. Cuando sea necesario agitar o revolver las bebidas, mueva el agitador en forma circular, no de arriba hacia abajo, lo que haría que el cocktail se torne opaco.

Eche el agua carbonatada en las bebidas con rapidez. Revuélvalas suavemente con una cuchara larga o agitador, ya que si se agita con violencia, el agua perderá su efervescencia. En vasos cortos de high ball, ponga sólo dos cubitos de hielo y cuatro o cinco en los vasos altos o de Tom Collins, el que dicho sea de paso, es una de las bebidas más refrescantes de verano.

Al servir vino o champagne, eche primero alguna cantidad en su propio vaso, por si tiene algún pedazo de corcho no caiga en el de alguno de sus invitados. Al momento de servir, haga girar la botella ligeramente, para recoger cualquier gota que pueda encontrarse al borde.

Llene los vasos hasta aproximadamente ½ pulgada del borde, para poder apreciar el bouquet y aroma del vino, así como también para que existan menos oportunidades de que se derrame.

Conserve la cerveza en el compartimento inferior del refrigerador, o sea, lo más lejos posible del congelador, pues temperaturas extremadamente frías, pueden afectar su sabor. Para que ésta tenga su mejor sabor, sírvala a una temperatura de 40 grados F. La cerveza debe conservarse a una temperatura constante y una vez que esté enfriada, debe mantenerse siempre fría.

EL EQUIPO INDISPENSABLE...

El cocktail perfecto requiere muy poco equipo para prepararse. Los distintos accesorios que a continuación se relacionarán han de proporcionar a su bar un equipo completo.

Una buena cocktelera y un mezclador de martinis son imprescindibles. La cocktelera de cristal puede ser empleada para ambos casos. Su tapa deberá ajustar herméticamente a fin de prevenir que la bebida se salga al batirse. También debe tener una abertura lo suficientemente espaciosa de modo que permita la cabida de cubitos de hielo. La jarra de martinis deberá ser del tipo de salida estrecha con el propósito de que retenga el hielo al momento de servir.

Una variación de la combinación de cocktelera y mezcladora es el tipo de vaso de bar provisto de una tapa de metal (4). Es conveniente adquirir uno que tenga un litro de capacidad. Al servir las bebidas de este vaso, use un colador, ya sea del tipo de muelle espiral (13) o de cuchara perforada (14). Una batidora eléctrica es muy útil para combinar ingredientes difíciles de mezclar, para frappear o para extraer jugos de frutas difíciles de exprimir, como las piñas, etc. Los agitadores (16) son necesarios para los Old Fashioned.

Debido a que las frutas cítricas se usan con tanta frecuencia para preparar bebidas es necesario que se obtenga un buen exprimidor. El extractor de jugos de limón (9) es ideal para frutas pequeñas, y el exprimidor eléctrico (2) es más bien un lujo para mayores cantidades. Con ellos, usted necesitará una tabla de cortar (8) y un cuchillo (10).

Consiga un abridor de botellas simple y fuerte para las botellas de soda. (18). El sacador de corchos (19) tiene dos hojas que se introducen entre la botella y el corcho, extrayéndolo suavemente, sin dañarlo. El sacacorchos de aluminio y acero (20) puede también utilizarse.

Al medir los distintos ingredientes, es conveniente que se emplee un medidor (15). La cuchara de bar tiene igual capacidad que una cucharita de café, pero mucho más largo que ésta. Para picar el hielo, puede emplearse un triturador (12).

Al presionar el sifón se obtiene justamente una línea de whiskey (11). El sifón (5) sirve para sodas preparadas en la casa.

En cuanto a vasos y copas, la tradición ha establecido una variación de formas para las distintas bebidas. Los más populares se muestran abajo, aunque es conveniente recordar que una bebida sabrá bien en un vaso de finos bordes y que se encuentre inmaculadamente limpio.

Para mejores resultados, los cocktels y los vinos deberán ser servidos en copas para que la mano no disminuya el frío de los mismos. El champagne se servirá en una copa alta (ilustrada).

WHISKEY ESCOCES

Es el Whisky una de las bebidas más antiguas de que se tiene conocimiento, no habiéndose podido determinar si fué en Egipto, China o la India, donde se destiló por primera vez.

En el Siglo VI, los escoceses, ya expertos en la fabricación del Whisky, lo denominaban "uisgebetha", traducción literal de latín "Acqua Vitae" y por "Agua de Vida" fué conocido durante mucho tiempo, debido a las propiedades curativas que se le acreditaban. Después lo llamaron "usquebaugh" y posteriormente Whisky.

Casi la totalidad del whisky escocés, se elabora de cebada, debiendo su gusto peculiar, al proceso de ahumar la cebada verde sobre parrillas especiales.

Los whiskys de cebada, se mezclan con los de grano, que generalmente son de maíz, pues de éstos se obtiene tan alto grado de destilación, que resultan sumamente ligeros, incoloros e insípidos, almacenándose de nuevo en toneles de cedro, para añejarlos juntos durante un período de seis meses o más.

El añejamiento total a que se somete el whisky es de 8 a 12 años, siendo John Walker & Sons Ltd., los destiladores más famosos de Escocia, por su whisky Johnnie Walker, considerado el mejor del mundo.

RECETAS DEL WHISKY ESCOCES JOHNNIE WALKER

EL NIÑO

2/3 JOHNNIE WALKER
1/3 Triple Sec Blanco
Unas gotas de Orange Bitters

ROBBER COCKTAIL

2/3 JOHNNIE WALKER
1/3 Vermouth Gancia Blanco
Unas gotas de amargo
Sírvase en una copa de *cocktail* con cerezas.

SCOTCH ON THE ROCK

2 Onzas JOHNNIE WALKER
Servir en un vaso de Old Fashioned con un trozo grande de hielo.

ARTISTS' SPECIAL

1/3 JOHNNIE WALKER
1/3 Jerez Agustín Blázquez
1/6 Jugo de Limón
1/6 Sirope de Granadina

HIGHLAND COCKTAIL

½ JOHNNIE WALKER
½ Vermouth Dulce Gancia
Unas gotas de Bitters

TRINITY

1/2 JOHNNIE WALKER
1/3 Noilly Prat
Un golpe Menta Verde Marie Brizard
Un golpe Orange Bitters
Un golpe Apry Marie Brizard

WALTERS

½ JOHNNIE WALKER
¼ Jugo de Naranja
¼ Jugo de Limón

TRILBY COCKTAIL

1/3 JOHNNIE WALKER
1/3 Parfait d'Amour Fockink
1/3 Vermouth Dulce Gancia
Dos golpes de Anisette
Dos golpes de Triple Sec

ETIQUETA ROJA.

ETIQUETA NEGRA

JOHNNIE WALKER

Nació en 1820... y sigue tan campante

BLENDED WHISKEYS

Estos whiskeys, según su nombre indica, se componen de la mezcla de varios whiskeys, dividiéndose en Blend Straight y Spirit Blend.

En el primer caso, es una mezcla de Straight Whiskeys, es decir, de aquellos que no contengan más de un 80% de alcohol.

El Spirit Blend, se hace uniendo uno o más Straights con otros whiskeys, debiendo siempre tener por lo menos un 20% de Straight Whiskey.

Four Roses, es el whiskey más famoso de este tipo, siendo elaborado con un 40% de Straight Whiskeys.

RECETAS DE COCKTAILS CON FOUR ROSES

ALGONQUIN

2/3 FOUR ROSES
1/3 Noilly Prat
1 copita de Jugo de Piña

CHAUNCEY

¼ FOUR ROSES
¼ Seagrams Dry Gin
¼ Vermouth Dulce Gancia
¼ Brandy Felipe II

COLUMBIA

2 onzas FOUR ROSES
1 corteza de limón
1 terrón de azúcar
Llenar con agua caliente

JUMBO

1/3 FOUR ROSES
1/3 Noilly Prat
1/3 Vermouth Gancia

WALDORF

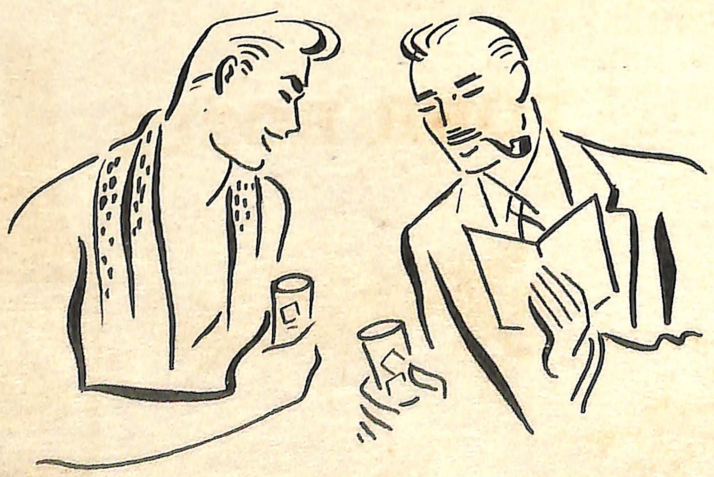
Golpe de Bitters
1/3 FOUR ROSES
1/3 Anisette Marie Brizard
1/3 Vermouth Italiano Gancia

JUNIOR

2/3 FOUR ROSES
Partes iguales de jugo de limón y Licor Raspail
Golpe de Bitters

FLORIDITA SPECIAL

½ FOUR ROSES
½ Vermouth Dulce Gancia
1 cucharadita de Amer Picon
½ cucharadita de Curazao
½ cucharadita de azúcar
Un golpe de Bitters
Cáscara de limón
Hielo picado
Batir bien y servir



MILLIONAIRE COCKTAIL

1½ onzas FOUR ROSES
½ onza de Curaçao
1 gota Granadina
Clara de huevo

Bátase fuertemente y sírvase en una copa de cocktail.

UNO... DOS... TRES... y el sabroso Bouquet de Rosas listo para tomar!..

Tan fácil como 1, 2, 3, usted puede elaborar este delicioso "Bouquet de Rosas"

1. En un vaso de "Old Fashioned", ponga 2 cubitos de hielo, ½ cucharadita de azúcar y un poco de agua.

2. Eche una medida generosa del inigualable "FOUR ROSES"

3. Doble un pedazo de cáscara de limón sobre el vaso y déjela caer dentro del mismo. Revuélvase bien.

Cuando usted pruebe este "Bouquet de Rosas", reconocerá que es el trago más delicioso que ha tomado.

FOUR ROSES

EL MAS FAMOSO BOUQUET DE AMERICA

Frankfort Distillers Corporation, New York

WHISKEY CANADIENSE

Aunque en el Canadá se producen whiskeys de centeno y tipo bourbon, en general el tipo de whiskey denominado Canadiense tiene sus características propias.

En cierto modo, es similar a sus "parientes" producidos en Inglaterra, pues el whiskey canadiense es también un "spirit blend".

El whiskey canadiense no es parecido al de centeno ni al bourbon, aunque puede contener ambos. Las fórmulas para su elaboración y destilación, varían. Sin embargo, además de centeno, maíz y cebada, se emplea a veces trigo.

El whiskey canadiense es usualmente ligero de cuerpo y color, siendo su contenido alcohólico prácticamente el mismo que en los escoceses y los del tipo "spirit blends" americanos.

El más destacado whiskey canadiense desde hace muchos años es el SEAGRAM'S V.O. que se vende actualmente en 103 países y que es realmente de un sabor distinto, superior.

RECETAS DEL WHISKEY CANADIENSE "SEAGRAM'S V. O."

NEW YORK COCKTAIL

Un terrón de azúcar
El jugo de ¼ de limón
Dos golpes de granadina
La cáscara de un limón
Una copita de SEAGRAM'S V. O.

PALMER COCKTAIL

Una cucharada de jugo de limón
Un golpe de Gotas Amargas
Una copita de Whiskey SEAGRAM'S V. O.

INK-STREET COCKTAIL

1/3 SEAGRAM'S V. O.
1/3 jugo de naranja
1/3 jugo de limón

LADIES COCKTAIL

Dos golpes de Marrasquino
Dos golpes de Anisette Marie Brizard
Dos golpes de angostura Bitters
Una copa de SEAGRAM'S V. O.
Sírvase con un trocito de piña.

LAWHILL COCKTAIL

Un golpe de Raspail
Un golpe de Marrasquino
Un golpe de Bitters
1/3 vermouth Noilly Prat
2/3 SEAGRAM'S V. O.

BROOKLYN COCKTAIL

Un golpe de Campari
Un golpe de Marrasquino
2/3 Whiskey SEAGRAM'S V. O.
1/3 Noilly Prat.

MARSHALLS COCKTAIL

En un vaso mediano, póngase:
Una cucharadita de azúcar
Jugo de medio limón
Una copa de SEAGRAM'S V. O.
Mucho hielo y terminar de llenar con soda

MANHATTAN COCKTAIL

2/3 SEAGRAM'S V. O.
1/3 vermouth
Un golpe de angostura
Sírvase con una guinda

COMMODORE COCKTAIL

Una cucharadita de jarabe de goma
Dos golpes de orange bitters
El jugo de medio limón
Un vasito de SEAGRAM'S V. O.

EDWARD VIII COCKTAIL

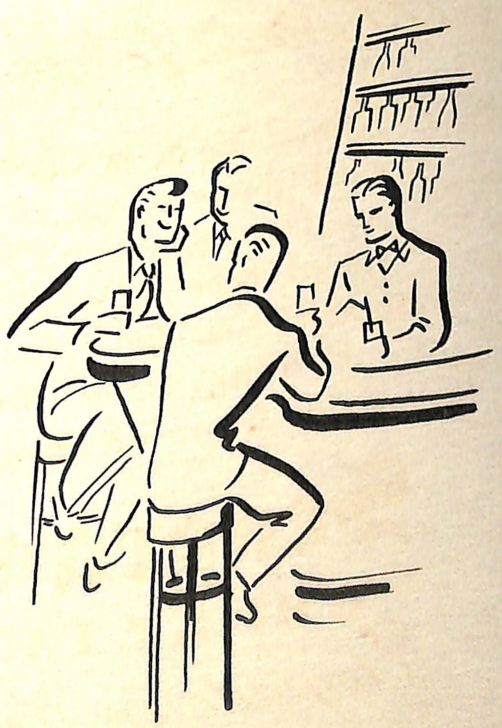
Una copita de SEAGRAM'S V. O.
Un golpe de Pernod
Dos cucharaditas de vermouth dulce Gancia
Un pedacito de hielo
Una corteza de naranja

OLD-PAL COCKTAIL

1/3 SEAGRAM'S V. O.
1/3 de vermouth Noilly Prat
1/3 de Campari

ZAZARAC COCKTAIL

1/6 Cognac Courvoisier
1/6 Anisette Marie Brizard
1/6 jarabe de goma
1/3 SEAGRAM'S V. O.
Un golpe de angostura
Un golpe de jugo de naranja
Exprimir corteza de limón



EXCLUSIVAMENTE CANADIENSE . . .

Una bandera blanca es señal de "Atún Abordo," en el Torneo Internacional de Nueva Escocia. La "Copa Atún" disputada anualmente por muchas nacionalidades se otorga al equipo que captura el más grande y el mayor número de estos gigantescos luchadores de alta mar.

El Canadá fabrica uno de los whiskys más finos del mundo

Simbólico de la vigorosidad de la vida canadiense y del frescor de sus vírgenes regiones, el Whisky Canadiense Seagram's V. O. es conocido en el mundo entero como "el whisky en toda su gloria". Pruebe su espiritosa suavidad y descubra ese raro placer que sólo el Whisky Canadiense Seagram's V. O. ofrece.

Joseph E. Seagram & Sons Limited, Waterloo, Canada.

Seagram's V.O.

WHISKY CANADIENSE

Elogiado en todo el mundo

HISTORIA DEL BOURBON

La historia del Bourbon se remonta al año 1783, dos años después que Cornwallis se rindió a Washington en Yorktown y nueve años antes de haberse colocado la primera piedra de la Casa Blanca.

La decisión de los primeros pobladores de Kentucky de procesar los granos en whiskey, se basaba en el fundamento económico indudable de que las materias primas, cuando se procesan en su lugar de origen para convertirlas en un producto terminado de mayor valor y menor volumen, pueden ser vendidas con utilidad en cualquier otra parte. Las ventas del grano en su estado natural no compensaban los gastos de transporte hacia el Este, por lo que no tenían otra alternativa que procesarlo, para convertirlo en whiskey, cuya venta sí era productiva. De esta forma, basada en la necesidad de supervivencia de los primeros pobladores, fué que surgió la gran industria del Bourbon en Kentucky.

CARACTERISTICAS

Las características más diversas se presentan en los whiskeys tipo Bourbon. Cada destilería elabora un producto que varía de los otros de su clase, en cuanto a gusto, densidad, color y aroma. Esta diferencia se debe a las proporciones de los granos empleados.

En el proceso de fermentación de esta clase de whiskey, se incluyen el maíz, la cebada y el centeno, aunque es imprescindible que contenga por lo menos el 51% de maíz en la maceración, alcanzando en algunos casos hasta un 75%. Este grano está en proporción directa con la ligereza de la bebida.

El Kentucky Tavern es un Straight Bourbon considerado clásico en su tipo, siendo preferido por su sabor y bouquet.

RECETAS DEL STRAIGHT BOURBON WHISKEY "KENTUCKY TAVERN"

FOX RIVER COCKTAIL

Póngase en un vaso de vino:

Un terrón de azúcar empapado en licor Izarra
Un pedacito de hielo
Un vasito de Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
Una cucharadita de crema de cacao Marie Brizard
Exprimir una corteza de limón

FIFTH AVENUE COCKTAIL

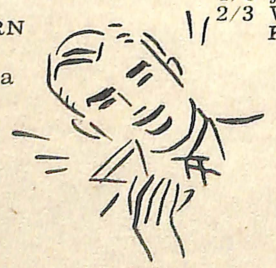
2/3 de Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
1/6 Anisette Marie Brizard
1/6 jugo de naranja

UGARTE COCKTAIL

El jugo de una lima
Una copita de Bourbon Whiskey KENTUCKY TAVERN
Una cucharadita de azúcar

BEVAN COCKTAIL

½ Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
½ de jugo de naranja
Sírvase con una guinda



ORIENTAL COCKTAIL

½ de Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
¼ vermouth dulce Gancia

BALSA COCKTAIL

1/3 vino Oporto Sandeman
2/3 Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
Corteza de naranja

WHISKEY SOUR

Usese cocktelera
Unos pedacitos de hielo
El jugo de medio limón
Una cucharadita de azúcar
Una copita de Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN

Agítese bien y sírvase en una copa de vino

DEL AMO COCKTAIL

1/6 Marrasquino
1/6 jugo de naranja
2/3 Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN

HILTON COCKTAIL

2/3 Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
1/6 de jugo de naranja
1/6 de jugo de piña
1/2 cucharadita de azúcar

ITURBI COCKTAIL

¾ Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN
¼ vermouth italiano Gancia
8 gotas de Aprycot Marie Brizard

OLD FASHIONED WHISKEY COCKTAIL

Póngase en vaso especial de Old-Fashioned:

Una cucharadita de azúcar
3 golpes de angostura
Un pedacito corteza de limón
Un pedacito corteza de naranja
Un pedacito de piña
Añadir un chorrito de sifón, disolver el azúcar con una cucharita, procurando al mismo tiempo exprimir las cortezas de limón, la naranja y la piña, para que desprendan todo el aroma. Añadir dos guindas, tres pedacitos de hielo y una copa doble de Whiskey Bourbon KENTUCKY TAVERN.

Entre whiskeys

de calidad superior

Kentucky Tavern

triunfa

UN BOURBON EXCLUSIVO

Glenmore Distilleries Company, Louisville, Ky.

HISTORIA DEL VINO

Se tienen noticias de que fué Noé quien cosechó el primer viñedo y destiló vino, del jugo de la uva. El honor de este descubrimiento, se lo atribuyeron los paganos años más tarde a Bacchus, quien fué el Rey del Vino de los romanos.

Antiguamente, se tomaba el vino por una razón más práctica, que el mero hecho de beberlo. En épocas pasadas no se disponía de agua potable para beber con mucha facilidad, pero se conocía que el alcohol formado por fermentación, protegía al jugo de frutas de descomponerse. Aquellos que ingerían este jugo fermentado (o vino) no se enfermaban tan frecuentemente como los que tomaban aguas impuras. Esta razón aun se aduce en nuestra época en muchas partes del mundo para tomar vino. Infinidad de personas, especialmente en países latinos, toman vino como parte de su dieta así como en sustitución del agua.

El Dios Griego Dionysus (llamado Bacchus por los Romanos) no era solamente el Dios del Vino, sino también se consideraba como el Dios del Buen Vivir, el legislador y el promotor de la civilización. A través de todas las épocas el vino ha sido también parte principal en celebraciones religiosas, tales como en las misas de la Iglesia Católica, en servicios religiosos hebreos y en algunos oficios protestantes.

Muchos vinos son conocidos con el nombre del lugar en que se hicieron famosos. España, Francia, Italia y el Valle del Rin en Alemania, son los centros vinícolas mayores del mundo.

MODO DE COSECHAR EL VINO

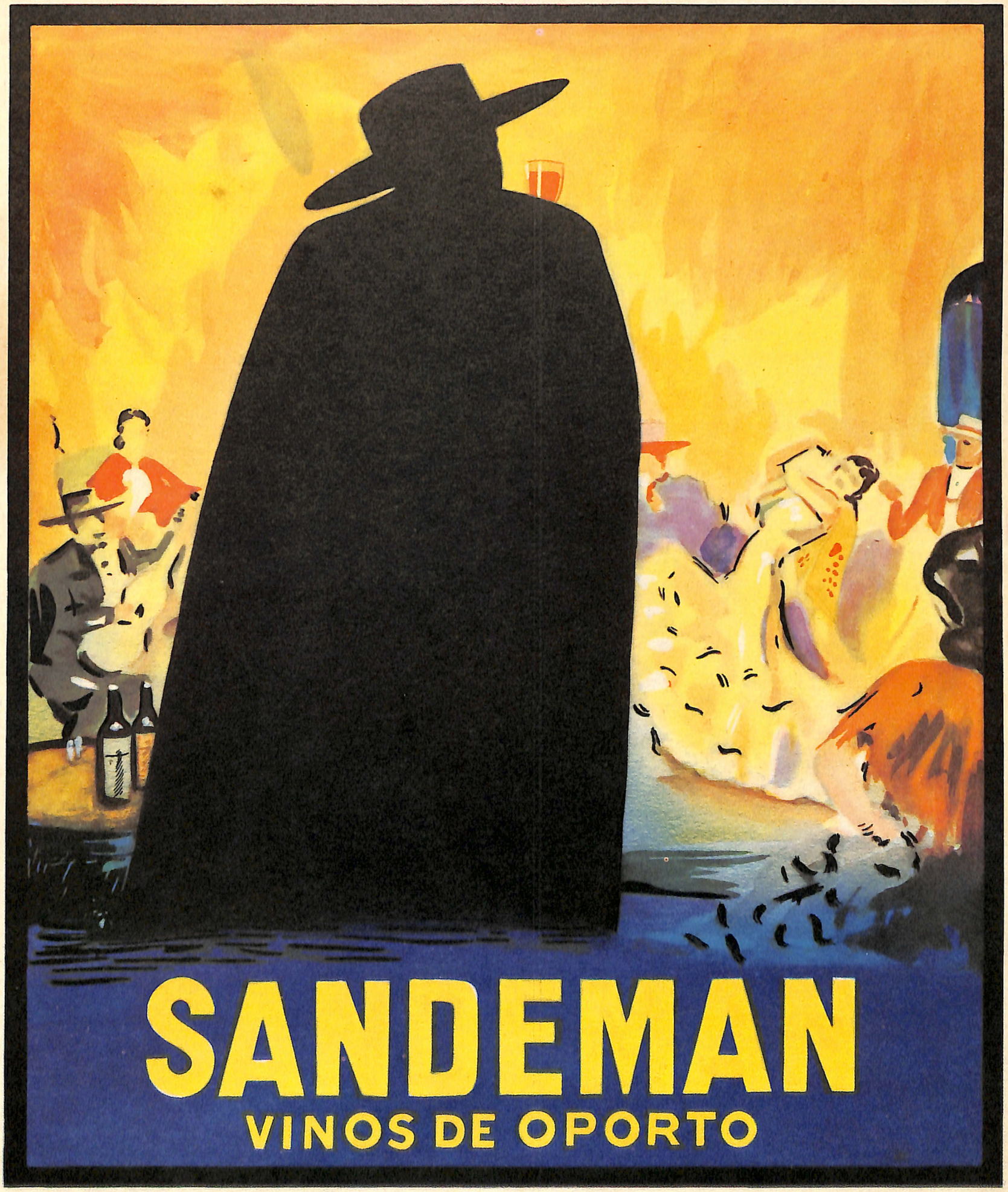
El vino es el jugo fermentado de la uva o alguna otra fruta. Algunos jugos de frutas fermentan con facilidad debido a su contenido de azúcar. Las frutas que más se emplean para cosechar vinos, son las uvas, manzanas, cerezas y zarzamoras. El vino se divide en dos grupos generales: seco y dulce, dependiendo del sabor y el porcentaje de azúcar remanente o agregado con posterioridad a la fermentación.

Las uvas se comprimen entre dos cilindros que nunca llegan a cerrarse del todo a fin de no destruir las semillas. El "mosto" (o jugo exprimido de la uva antes de hacerse vino) se vierte en grandes tinas o cubas cuya capacidad fluctúa entre 25 y 100 barriles, y en las cuales se deja fermentar el período de tiempo necesario para el tipo de vino que se desee. El primer mosto que se obtiene de la compresión de la fruta, se destina a la destilación de los vinos más selectos, siendo extraído o trasegado primero. Cuando la fermentación ha alcanzado la etapa deseada, el vino se vierte en barriles que se denominan toneles. Se mantiene en estos toneles hasta que se encuentre apropiado para beberse. En esta etapa es cuando se efectúan los cambios químicos que determinan el "bouquet", sabor y aroma del vino.

Los vinos secos se obtienen permitiendo que casi todo el azúcar se convierta en alcohol. La dulzura de los vinos dulces, proviene del azúcar que se deja en el vino.

Entre los vinos Oporto, se considera al "SANDEMAN" como el mejor y más refinado desde hace muchos años. La destilería "SANDEMAN" fué fundada en 1790 y a través de generaciones ha sido por disposición oficial, la proveedora de vinos de los Reyes de Inglaterra.

Entre los vinos blancos merece situarse en el lugar de honor, por méritos propios, el producido por las Bodegas Franco-Españolas en Logroño, España, con el nombre de "DIAMANTE". La calidad y sabor de este vino no ha logrado ser igualada por ningún otro y su venta tanto en su país de origen como en los demás a que se exporta, siempre ha excedido a la de cualquier otro vino de su clase. Las citadas Bodegas Franco-Españolas fueron fundadas en 1901, desde cuya fecha vienen elaborando vinos finos de mesa.


SANDEMAN
VINOS DE OPORTO

COMO SERVIR LOS VINOS

Los vinos tintos se sirven con comidas a base de carne de res. Los vinos blancos con comidas a base de pescado o de pollo. El champagne puede servirse con cualquier comida. No es necesario servir más que una clase de vino con una comida, pero en caso de que más de un tipo de vino de mesa se sirva en una comida, el más suave o ligero se servirá primero que el más fuerte y el vino dulce se servirá con el postre.

Los vinos tintos se sirven generalmente a la temperatura ambiente, sin enfriarse; el vino blanco, el champagne y el vino de Borgoña (la única excepción a la regla del vino tinto) se sirven fríos. Para enfriar el vino, colóquese en un enfriador de vinos o en una cubeta durante media hora. Por otra parte, ponga el vino tinto por varias horas en la alacena o aparador antes de servirlo.

El vino deberá servirse vertiéndolo lentamente, de modo que el sedimento que contiene no se remueva. Y recuerde que el vino deberá beberse a sorbos y no como si fuese agua.

Almacene el vino en un lugar que esté fuera del alcance de los rayos solares y evite que sufra sacudidas y cambios de temperatura. La temperatura ideal para conservar el vino es de 55 a 60° F. Las botellas de vino cuyo contenido de alcohol sea de 14% o menos, deben guardarse en posición casi horizontal, preferiblemente con el cuello de la botella ligeramente más bajo que el fondo de la misma, a fin de que el corcho se mantenga siempre húmedo y dilatado, haciendo que la botella se conserve herméticamente cerrada y, por tanto, reduciéndose a un mínimo las posibilidades de que el vino se descomponga.

Una vez abiertas, las botellas deben mantenerse en el refrigerador pues de lo contrario corren el riesgo de avinagrarse en pocos días.

Los vinos fortificados (que son aquellos cuyo natural proceso de fermentación se interrumpe antes de su terminación a fin de mezclarlos con aguardiente de uvas, como en los casos del vino de Jerez, el vino de Oporto o el vino de Moscatel) deben conservarse en posición vertical. El contenido de alcohol de éstos es mayor (18 a 20%) por lo que no existe la probabilidad de que se descompongan tan rápidamente.

Diamante

Máxima Representación del Mejor Vino Español

PONCHES

Se preparan indistintamente fríos y calientes. En España, lo verdaderamente popular y mucho antes de conocerse los bares americanos, son los clásicos ponches de ron y cognac.

BRANDY PUNCH

El jugo de 15 limones
El jugo de 4 naranjas
1½ libras azúcar en polvo
½ pinta de Curacao MARIE BRIZARD
1 vaso de Granadina
2/5 de brandy FELIPE II

Ponga un trozo grande de hielo en una ponchera, añádale los ingredientes y de uno a dos cuartos de agua efervescente.

PONCHE CARDINAL

1½ libras de azúcar
2 cuartos agua efervescente
2 cuartos vino VIÑA SOLE
1 pinta brandy FELIPE II
1 pinta vermouth NOILLY PRAT
1 pinta vino blanco (espumoso GANCIA)
1 vaso vermouth italiano GANCIA

Use la ponchera con un trozo grande de hielo y enfríese lentamente.

CLARET PONCHE

½ libra de azúcar en polvo
3 cuartos vino VIÑA SOLE
2 cuartos agua efervescente
½ jugo de limón
1 vaso de Cacao MARIE BRIZARD

Mézclelo bien en la ponchera. Rodee la ponchera con hielo picado y tajadas en forma circular de frutas variadas.

PONCHE DE LECHE

El jugo de cuatro limones
Las ruedas de dos limones
½ libra de azúcar blanca disuelta en suficiente agua caliente
1 rueda de piña pelada y aplastada
20 semillas de Coriander
6 clavos
1 pinta de brandy FELIPE II
1 copa de té fuerte (verde)
¼ de agua hirviendo
¼ cuarto de leche caliente

Ponga todos los materiales en una ponchera, el agua hirviendo se añade después para evitar la evaporación de los ingredientes. Después de dejar por unas seis horas descansar los mencionados ingredientes se le añade el agua y más tarde la leche a una temperatura alta; una vez descansadas las botellas se llenan y en el momento de servirse, se añade hielo frappé en las copas.

PONCHE DE LECHE (No. 2)

1 vaso de leche
½ cucharadita de azúcar en polvo
1 vaso de whisky JOHNNIE WALKER

Bátase bien y sírvase en copas anchas con unas ramitas de hierbabuena en el centro.

CARTA BLANCA

AMONTILLADO FINO

VINOS DE ITALIA

A Italia se le llama un extenso viñedo. La calidad de los vinos italianos es mundialmente famosa desde épocas remotas y este país exporta sus vinos a casi todas partes del mundo, donde gozan de un lugar preferente entre los buenos gourmets.

Entre los vinos de Italia que gozan de reconocida y justa fama se encuentra el CHIANTI CLASSICO de GANCIA, cuya firma productora se encuentra establecida en el ramo desde 1850, en Canelli, Turín.

FANCY COCKTAIL

Frote el borde de los vasos con limón y después déjelos enfriar. Mientras tanto ponga en la cocktelera 5 vasitos de brandy FELIPE II y una cucharada de angostura; se bate fuertemente y se añade un poco de champaña de LA VIUDA CLIQUOT, y una rueda de limón.

PLAZA COCKTAIL

1/3 Vermouth italiano GANCIA
1/3 Vermouth francés NOILLY PRAT
1/3 Ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y cuélese al servirlo en vasos de cocktail

PRINCESS MARY COCKTAIL

1/3 Crema de cacao MARIE BRIZARD
1/3 Nata o crema dulce
1/3 Ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y cuélese al servirlo en vasos de cocktail

CHAMPS ELYSEES COCKTAIL

3 copas de coñac FELIPE II
1 copa de IZARRA
1½ vasos de jugo de limón endulzado
1 golpe de CAMPARI

Bátase bien y una vez colado póngase en vasos de cocktail

BLUE MOON

½ Crema Violeta
½ Coñac TRES MEDALLAS
½ Menta Verde MARIE BRIZARD
Hielo abundante, batido y colado

BETWEEN-SHEETS

1/3 Coñac TRES MEDALLAS
1/3 Crema de Cacao MARIE BRIZARD
1/3 Crema de leche pura
1 gota de Campari
1 cucharadita de azúcar
La cáscara de un limón
Hielo abundante. Muy batido

BRANDY FLIP

1 copa de Coñac FELIPE II
1 cucharadita de azúcar
1 huevo entero
Hielo abundante

Muy batido y sírvase colado y adornado con canela en polvo

BRANDY COCKTAIL

En un vaso de 10 onzas:

Hielo menudo
Una ramita hierba buena
La cáscara de un limón verde con el jugo exprimido dentro
½ cucharadita de azúcar
1 gota de CAMPARI
½ cucharadita de Curacao MARIE BRIZARD
2 onzas de coñac FELIPE II

Agítese de un vaso para otro.

En alguna parte...

Un cazador celebra su éxito con Chianti GANCIA, el vino que distingue una buena cena ¿...y qué manjar le será más apetitoso que el debido a su pericia?

En todas partes...

El "connaisseur" hace servir Chianti GANCIA en su mesa, porque sabe que este vino, es más delicioso y apropiado

CHIANTI CLASSICO

Gancia

VINOS DE FRANCIA

BORDEAUX:

Los vinos que se producen en esta región de Francia, que bordea al antiguo puerto de Gascon, junto al Río Gironde, se denominan todos Bordeaux, aunque comprenden desde los vinos blancos de Graves hasta los tintos de St. Emilion o Pomerol. De los ocho distritos vinícolas de Bordeaux, los tres más importantes son: Medoc, Graves y Sauternes. Medoc es la cuna de la mayoría de los vinos tintos. Chateau Lafite Rothschild y Chateau Margaux son los mejores de éstos. Graves produce varios vinos tintos famosos (Chateau Haut Brion, por ejemplo) así como algunos vinos blancos que son razonablemente secos. De Sauternes son vinos blancos semidulces recomendables para servir junto con postres. Chateau Iquem y Chateau Latour Blance son los mejores vinos sauternes.

Los vinos de Bourdeaux son exportados a todas partes del mundo bajo tres tipos de etiquetas:

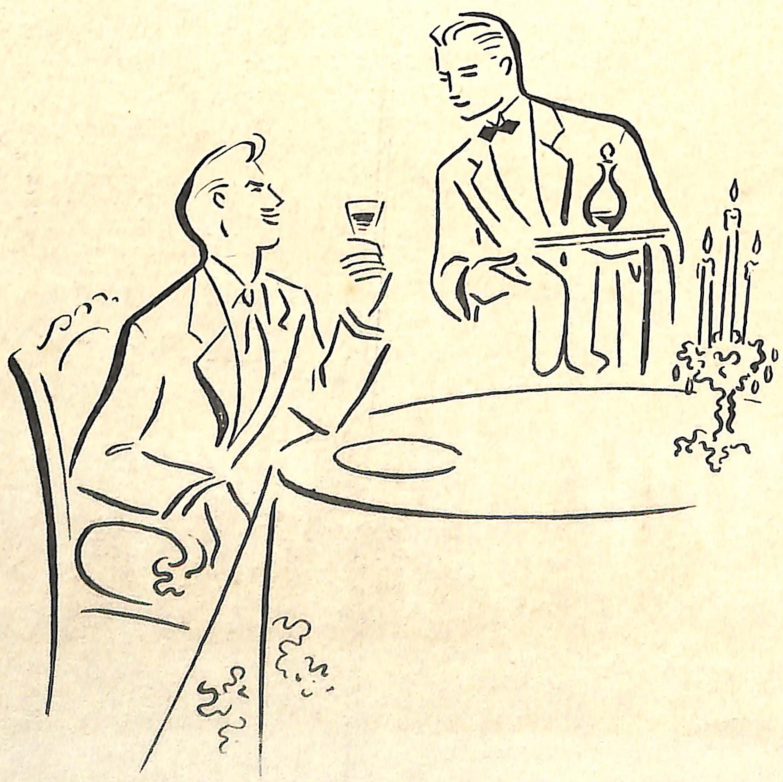
1. Chateau: vinos de un viñedo, producidos de uvas cosechadas en una hacienda y embotellados en la misma.
2. Monopole: usualmente una mezcla de vinos de distintos viñedos de la zona.
3. Parish (o District): también vinos de distintos viñedos y a veces de distintas cosechas.

Exceptuando los famosos vinos Chateau procedentes de viñedos escogidos, las etiquetas de Monopole o Parish son también de garantía.

BARTON Y GUESTIER son los más afamados productores y exportadores de vinos franceses desde hace generaciones.

Esta industria fué establecida en Bordeaux, Francia, en 1725, por Thomas Barton. La sociedad de Barton & Guestier fué formada desde la Revolución Francesa y ha sido continuada por las mismas familias hasta nuestros días.

Con una experiencia tan prolongada e ininterrumpida, es lógico que cualquier vino que se venda con la etiqueta de B & G, debe considerarse como lo mejor en su clase.



VINOS FRANCESES

Barton & Guestier

VINOS DE BORGOÑA

Se producen en la Costa de Oro entre Santena y Dijón en terrenos calcáreos, donde se cosechan las variedades denominadas Pinonts para las escogidas y Gamais para la calidad inferior; las vendimias tienen lugar a fines de agosto o principios de septiembre.

Cuando las hojas de la vid pierden su brillo, los pedúnculos toman un color rojo violáceo y al triturar las uvas entre los dedos, sale de los hoyuelos un líquido francamente rojizo. Conducidas las uvas a los lagares, se desgranan los racimos.

COTE D'OR RHONE

Vinos del Valle del Rhone al sur de Borgoña y hacia el Mediterráneo, son muy parecidos a los vinos de Borgoña.

Los vinos tintos son de un rojo vivo casi púrpura. El más conocido es el Grand Vin Mousseux.

ADRIANO COCKTAIL

En un vaso de Whiskey SEAGRAM'S V. O., añádanse 8 gotas de angostura, 8 gotas de curacao MARIE BRIZARD, ½ de vermouth GANCIA, ½ vermouth NOILLY PRAT, una rodaja de limón y terminar de llenar con sifón.

ALBERTIA COCKTAIL

Póngase en copa de vino un pedacito de hielo y añádanse 2 cucharaditas de Ginebra SEAGRAM'S. Exprimir corteza de limón y terminar de llenar con champagne de LA VIUDA CLIQUOT.

ALEXANDRA-COCKTAIL

1/3 brandy FELIPE II, 1/3 nata fresca, 1/3 de crema de cacao de MARIE BRIZARD; a falta de nata se puede preparar con leche.

ALFONSO COCKTAIL

Póngase en copa de vino: un pedacito de hielo, dos cucharaditas de vermouth GANCIA, 8 gotas de angostura. Terminar de llenar con champagne y servir exprimiendo corteza de limón.

AMERICANO COCKTAIL

En vaso mediano: ½ de vermouth NOILLY PRAT, ½ de vermouth GANCIA, y terminar de llenar con sifón.

APPLE PIE COCKTAIL

½ de brandy FELIPE II, ½ de vermouth GANCIA, una cucharadita de Apricot de MARIE BRIZARD, una cucharadita de jugo de limón, dos golpes de granadina.

BROKEN SPUR COCKTAIL

Una yema de huevo fresco, 1/6 de Ginebra SEAGRAM'S, 2/3 de SANDEMAN, 1 c.c. de anisette MARIE BRIZARD.

FELIPE II COCKTAIL

1/4 de jugo de naranja, 2/4 de Ginebra SEAGRAMS, ¼ de anisette MARIE BRIZARD.

FIVE FIFTEEN COCKTAIL

1/3 curacao MARIE BRIZARD, 1/3 vermouth NOILLY PRAT, 1/3 crema dulce. Batirlo bien y colarlo en vasos de cocktail.

Hay "vida" en

CHAUVENET

EL BURBUJEANTE Y ESPUMOSO VINO FRANCES.

CHAMPAGNE

En el año de gracia de 1600, poblado de Hautvillers, tierras francesas de la antigua Champagne, el abate Perignon cata por vez primera el muy agradable bouquet de un vino espumoso: el Champagne.

Como siempre sucede con los productos destinados a perdurar, el Champagne tiene un lento desarrollo, el comercio de la época, no estima aún la importancia del vino de nuevo estilo, pero al correr del tiempo, se impone, ganando su puesto de honor en las mesas de los grandes de Francia y resulta imprescindible en los banquetes, la nueva modalidad del vino de burbujeante espuma.

Aunque el vino espumoso se produce en todas aquellas partes donde se cosechan uvas, ninguno ha igualado jamás, la calidad, delicadeza y exquisitez del verdadero Champagne.

Champagne barato, no existe, debido a su largo proceso de añejamiento, toda vez que se requieren de 10 a 15 años para su preparación.

El verdadero Champagne (en su estado natural) es una bebida seca, por lo que generalmente se le añade algún licor dulce en la última etapa de su proceso de elaboración. Las etiquetas francesas indican la proporción de licor dulce agregado, como sigue:

Natural	(sin mezcla de licor dulce)
Brut	(endulzado hasta un 1%)
Extra-Seco	(endulzado hasta un 3%)
Seco o Sec	(endulzado hasta un 5%)
Semi-Sec	(endulzado hasta un 8%)
Demi-Sec	(endulzado hasta un 10%)
Doux	(endulzado hasta un 12%)

Debido a que el Champagne es una mezcla de distintos vinos de diferentes viñedos, la mejor guía para seleccionar un buen champagne es la reputación del productor. Veuve Clicquot Ponsardin, tan conocido por Champán de "la Viuda", ha ganado el prestigio de que hoy goza, por la delicadeza y uniformidad de su producto.

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin

Glorifica los grandes momentos de su vida...

VINOS DE ALEMANIA

Las dos zonas productoras principales de vinos de Alemania son las que están en los Valles de los Ríos Rhin y Mosela, con sus tributarios el Main y el Nahe (al Rhin) y el Saar y el Ruwer (al Mosela). Aunque se producen tanto vinos blancos como tintos, solamente los blancos son los más renombrados, los cuales se pueden comparar con los franceses.

Los vinos del Rhin son generalmente secos y ligeros y tienen un bouquet delicioso.

Palabras polisílabas en las etiquetas pueden ser de ayuda al ordenar los vinos alemanes inteligentemente si usted tiene paciencia para estudiarlas:

Auslese: significa vinos hechos de racimos selectos de uvas.

Beerenaulese: significa vinos hechos de uvas seleccionadas de racimos escogidos (y también significa que el vino va a ser bastante costoso).

Spatlese: significa que las uvas maduras se dejaron en el viñedo hasta cubrirlas con un molde, para hacer un vino dulce y alcohólico.

Naturwein o Ungezuckerter Wein: significa vinos hechos de uvas más bien maduras, por tanto, vinos comparativamente secos.

Edelbeeren: indica que las uvas estaban muy maduras.

Throckenbeerenauslese: significa vinos hechos de uvas semisecas (este vino se hace cada cinco o diez años, es dulce y extremadamente delicado).

Cabinet: se aplica a cualquier tipo de vino que sea el mejor en su clase.

CAMPUA COCKTAIL

En un vaso mediano póngase: un pedazo de hielo, una copita de Ginebra SEAGRAM'S, ocho gotas de angostura, ocho gotas de GANCIA.

BAKANIK COCKTAIL

Póngase en gran vaso de cristal: unos pedacitos de hielo, 6 gotas de jarabe de goma, 8 gotas de curacao de MARIE BRIZARD, ½ copa de brandy FELIPE II, ½ copa de Ginebra SEAGRAM'S. Añádase una guinda.

CHALY COCKTAIL

Una yema de huevo, una cucharadita de crema de cacao de MARIE BRIZARD, ocho gotas de Brandy FELIPE II, el jugo de una naranja, una cucharada de azúcar, rallar nuez moscada.

RUSSIAN COCKTAIL

1/3 de crema de cacao de MARIE BRIZARD
1/3 ginebra SEAGRAM'S
1/3 vodka.

POLO-COCKTAIL

El jugo de ¼ de limón, 1/3 de vermouth GANCIA, ¼ de vermouth NOILLY PRAT, 1/3 de ginebra FOCKINK.

PLA DE BAGES COCKTAIL

2/3 de vermouth italiano GANCIA
1/3 de ginebra holandesa FOCKINK
1 cucharadita de Aromas de Montserrat o hierba buena
corteza de limón.

AMERICAN BEAUTY COCKTAIL

1 cucharadita de menta MARIE BRIZARD
1/3 de vermouth NOILLY PRAT
1/3 brandy FELIPE II
1/3 de jarabe de granadina y jugo de naranja por igual.

Adornar con fruta y unas hojas de menta fresca. Debe servirse en copa de vino.

Vinos del Rhin

Eduard Saarbach & Co.

MANZARBEI
134713
BLAZQUEZ
TRES MEDALLAS
TRES MEDALL
BRANDY
Agustin Blazquez
JEREZ
JEREZ
MANZARBEI
134713
'ANTIQUARY'
AÑO 1880
Agustin Blazquez
Brandy
'ANTIQUARY'
Especialidad
Grados 40
Nº 51
Jerez de la Frontera.

BRANDY FELIPE II
MANZARBEI
BRANDY
FELIPE II
AÑO 1795
BRANDY
ELIPE II
SOLERA ESPECIAL
AGVSTIN BLAZQVEZ
XEREZ DE LA FRONTERA

BRANDY

El Brandy se define como una "destilación" obtenida del jugo fermentado, masa, vino o frutas, o los residuos de éstos. A menos que se especifique lo contrario, sin embargo, el brandy es una destilación hecho de uvas. Los brandies que se obtienen de otras frutas, se denominan, brandy de manzana, brandy de melocotón, etc. (El brandy de manzana también se denomina "apple-jack"). El brandy también puede derivarse de pasas (uvas secas) en cuyo caso se designa como brandy de pasas.

El brandy es una de las bebidas más antiguas de que se tiene conocimiento. Por largo tiempo se usó con fines medicinales y en la Edad Media se consideraba como una panacea para casi toda dolencia humana. Se cree que el primer brandy se destiló en Arabia, habiéndose introducido en Francia hace más de 600 años.

La palabra brandy se cree erróneamente que se deriva de la palabra alemana "brandwein" que significa vino quemado, sin embargo, la palabra brandy (una abreviatura de la palabra "brandywine") es tan antigua como la alemana.

España es desde hace muchos años el país productor de brandy más afamado en todo el orbe, considerándose a Agustín Blázquez el productor que goza de mayor prestigio, especialmente el brandy Felipe II, preferido por todos los buenos catadores.

COGNAC

La palabra cognac deriva su nombre de la localidad en la que se produce, cerca de Cognac: una antigua población de la parte suroeste de Francia. Se hace de un tipo especial de uva para vino y su fabricación está estrictamente controlada por el Gobierno Francés. Sólo el brandy hecho de ciertos tipos de uvas cosechadas dentro de un área legalmente limitada dentro del distrito de Charente, cerca de Cognac, es elegible y autorizado por la ley en dicho país para usar el nombre de Cognac.

Al igual que el whiskey y otras bebidas, el cognac es usualmente una mezcla de distintas destilaciones. Se añeja en grandes barriles de cedro por períodos que fluctúan entre dos y sesenta años y en ocasiones más.

Existen criterios disímiles en cuanto al tiempo apropiado para el añejamiento del cognac. Muchos creen que el cognac comienza a deteriorarse después de veinte años. Otros creen que el cognac se mejora con el tiempo aun hasta y pasados los sesenta años de añejamiento.

El más famoso de todos los cognacs es el "COURVOISIER", el cual se provee en cuatro tipos a saber:

"COURVOISIER TRES ESTRELLAS": es conocido en todo el mundo como el tipo standard de Tres Estrellas.
"V.S.O.P.": "El Cuatro Letras" más elegante y suave de todos, siempre escogido por los conocedores.
"CHATEAU": Más añejo. El favorito de New York y Hollywood.
"NAPOLEON": Tesoro y gloria de la destilería "COURVOISIER".

COGNAC
COURVOISIER

THE BRANDY OF NAPOLEON

CALVADOS

Una de las bebidas más deliciosas y sanas que se producen en Francia es la denominada "CALVADOS" o "APPLE JACK", elaborada a base de manzanas. El más famoso "Calvados" es el producido por Morín, cuyo sabor y bouquet son inconfundibles.

La destilería de Morín radica en el poblado que se denomina Calvados, en La Mancha, Costa de Normandía, Francia. Esta localidad fué llamada originalmente El Salvador a causa de haber naufragado frente a la misma, en 1588, el navío español de este nombre, el cual pertenecía a la Armada invencible. Los franceses escribieron dicho nombre Calvador y posteriormente Calvados.

PRINCIPE ASTURIAS COCKTAIL

Póngase en copa de champagne de la VIUDA dos pedacitos de hielo, media copita de jerez seco AGUSTIN BLAZQUEZ. Termínese de llenar con sidra achampagnada y exprimir una corteza de naranja.

PRINCIPE DE GALES COCKTAIL

Póngase en copa de champagne: un pedacito de hielo, un c. c. de JOHNNIE WALKER y un c. c. de brandy FELIPE II. Termínese de llenar la copa con champagne de la VIUDA y sírvase con una rodaja de naranja cortada muy fina.

RATTLESNAKE COCKTAIL
(Para seis personas)

4 vasos de whisky SEAGRAM'S V. O., clara de dos huevos, un vaso de jugo de limón, cuatro cucharaditas de azúcar y unos golpes de gotas amargas CAMPARI.

REAL MADRID F. C.-COCKTAIL

Unas gotas de curacao de MARIE BRIZARD, un c. c. de vermouth GANCIA, media copita de ginebra SEAGRAM'S, media copita de vermouth NOILLY PRAT. Sírvase con una guinda.

LLOYD GEORGE COCKTAIL

En una copa de champagne de la VIUDA pónganse un pedacito de hielo, media rodaja de limón, ¼ de jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ, ¾ de champagne de la VIUDA.

MAIDEN'S BLUSH COCKTAIL

Un golpe de jugo de limón, dos golpes de curacao de MARIE BRIZARD, un c. c. de granadina, y una copita de ginebra SEAGRAM'S.

MANHATTAN COCKTAIL 1-A

2/3 de whisky SEAGRAM'S V. O., 1/2 de vermouth dulce GANCIA, un golpe de angostura, unas ramitas de hierba buena. Sírvase con una guinda.

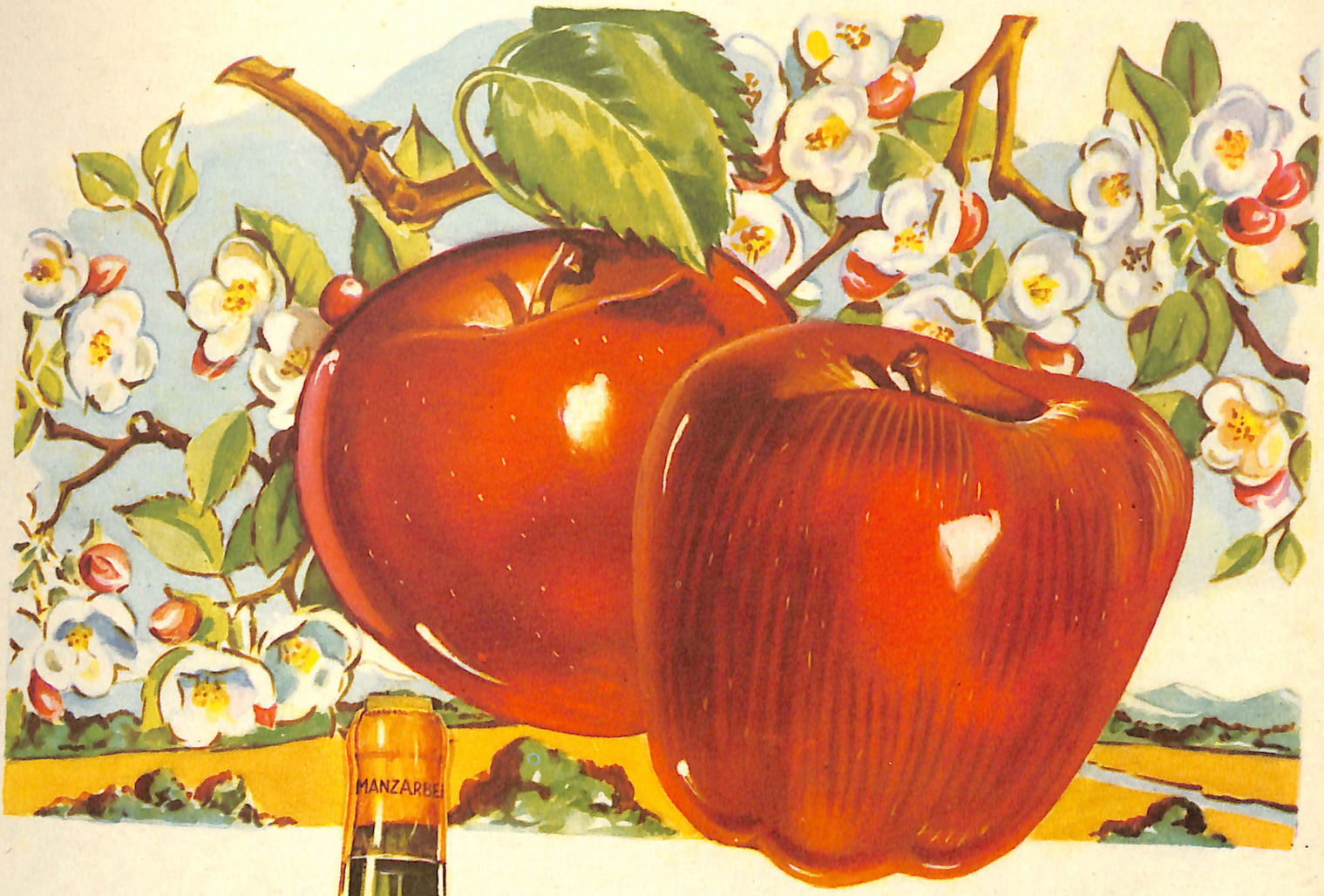
MADRID COCKTAIL

Cuatro gotas de granadina, cuatro gotas de absenta, cuatro gotas de curacao de MARIE BRIZARD, media copita de ginebra SEAGRAM'S.

MARTINI-COCKTAIL

Si no se especifica, se entiende por Martini el tipo seco (dry). Antiguamente este cocktail se preparaba menos seco que en la actualidad; su fórmula clásica era: 2/3 de Ginebra inglesa SEAGRAM'S, 1/3 de vermouth NOILLY PRAT, un golpe de gotas amargas, una corteza de limón.

Hoy día el Martini se prepara aproximadamente en las siguientes proporciones: 4/5 de ginebra SEAGRAM'S, 1/5 de vermouth NOILLY PRAT, corteza de limón.



Manzanas de la Normandia

SABOR... DULZOR... BOUQUET INCONFUNDIBLE DEL

Calvados Morin

SU PRODUCCION, DESDE HACE CIENTOS DE AÑOS, CONSTITUYE UN SECRETO; ENCERRADO EN SU BOTELLA EL ESPIRITU DE LA NORMANDIA.

Calvados Morin

SUAVE... BULLICIOSO... COMO FRANCIA MISMA.

LICORES Y CORDIALES

La palabra LICOR, se emplea para designar bebidas de mucho cuerpo y de contenido alcohólico relativamente alto, las que han sido aromatizadas y endulzadas. En ocasiones se emplea esta palabra para determinar un whisky o brandy de muy alta calidad.

Los licores se originaron durante la Edad Media en distintos monasterios y fueron el resultado de ingentes esfuerzos de alquimistas que trataban de encontrar un elixir para lograr la juventud eterna. También existe la creencia de que fueron originados en la China siglos ha. Los habitantes de este país, mucho antes de la Era Cristiana, ya fabricaban una bebida a base de arroz.

La mayor parte de los licores se elaboran de alcohol de granos y siropes de azúcar, a los cuales se añaden extractos de aceites esenciales obtenidos de la destilación de plantas aromáticas. Los métodos de fabricación de infinidad de licores famosos se mantienen secretos, sin embargo, existen cuatro métodos conocidos de producción: por destilación, por infusión, por maceración y por adición de aceites esenciales al brandy o alcohol de grano.

El método de destilación es bien conocido. Infusión, es el proceso por medio del cual varias raíces, yerbas y semillas aromáticas se comprimen y mezclan con alcohol de grano, extrayéndoles su aroma; este proceso se expedita por la aplicación de calor. El método denominado de "maceración", es idéntico al anterior, con la excepción de no emplearse el calor. El último proceso se explica por sí solo.

Los Licores y Cordiales son sustancialmente iguales. El término Cordial se aplica usualmente a bebidas hechas a base de frutas. Ambos se caracterizan por tener mucho cuerpo y sabor dulce, variando notablemente su contenido alcohólico.

Aunque los alimentos y la diferencia de métodos en el arte culinario difieren de un país a otro, es costumbre universal, después de haber disfrutado de una buena comida, paladear el delicado sabor de un licor francés. Entre los más afamados se encuentran los siguientes: Licor Izarra, de Bayonne; Licor Raspail, de Seine; Marie Brizard, de Bordeaux.

LICOR

RASPAIL

HISTORIA DE MARIE BRIZARD

Imagínese el puerto de la ciudad de Burdeos, Francia, en el Siglo XVIII... Estrechas casas de aleros miran sobre las calles empedradas, donde los carreteros transportan barriles de vino desde los viñedos cercanos hacia los muelles. Los barriles, dentro de las bodegas de fragatas, veleros y barcos mercantes, traen desde todas partes del mundo, fama y riqueza a Burdeos.

El activo y bullicioso puerto es el nervio central del comercio francés. Pasean por sus calles marineros de todas las naciones... Se derrama el oro de todos los países en los cofres de los mercaderes... y se sienta sobre el trono de Francia, Luis XV, el monarca que ama el placer.

En ese Burdeos, nació Marie Brizard, en el año 1714, décima hija de un maestro tonelero. Por ser una damita resuelta, encontramos a Marie actuando como enfermera voluntaria en el hospital local. El destino trabaja de un modo extraño y el deseo desinteresado de Marie Brizard de servir a la humanidad, fué la base de su fortuna. Uno de sus pacientes es un hacendado del Oeste de Africa y para demostrar su gratitud por su devoto cuidado, le regala la receta de un maravilloso licor, sacado del anís.

Como tantas mujeres, Marie no puede resistir la tentación de una nueva receta y pronto la encontramos experimentando en su propia cocina. El resultado es "ANISETTE", un licor transparente y delicado, con un sabor exótico y un perfume agradable.

Marie Brizard se da cuenta que tiene algo especial entre manos y decide aprovecharlo. Según costumbre de la época, su primer paso es regalar unas botellas a personajes eminentes de la ciudad. Entre los elegidos por Marie, está M. LE DUC DE RICHELIEU, descendiente directo del famoso Cardenal, Gobernador de la Provincia, favorito del Rey y gran "Gourmet".

Naturalmente, queda encantado con el nuevo licor. Encarecidamente le ruega a Marie Brizard le prepare unas botellas más y al irse a Versalles, las obsequia a Luis XV, monarca amante de todo lo desconocido.

El Duque conoce bien su Rey; Luis XV queda encantado, como más tarde Oliver Twist, el Rey desea más. Ya la reputación del ANISETTE está hecha. En poco tiempo es tanta la demanda, que Marie Brizard encuentra su cocina familiar demasiado pequeña. Decide elaborar el ANISETTE en gran escala, tomando como socio a Juan Bautista Roger, casado con su sobrina favorita. Instala la nueva sociedad de Marie Brizard & Roger, en el local de la esquina de la Bolsa de Burdeos. En poco tiempo son los mayores contribuyentes entre todos los negociantes del antiguo puerto de Burdeos y su ANISETTE es servido en el mundo entero.

Experimentan entonces con otros licores, incluyendo el maravilloso "APRY", que posee la riqueza de maduros albaricoques colectados en una calurosa tarde de verano. Cada licor tiene que ser perfecto antes de ser presentado a los catadores de licores de Marie Brizard y el "APRY" necesitó medio siglo antes de ser reconocido digno de los paladares selectos de sus clientes.

Es interesante notar que los licores de Marie Brizard se vendieron en Louisiana a principios del Siglo XVIII, cuando este territorio era aún colonia francesa. Hay ahora en total 42 licores. Como 25 sabores diferentes se encuentran en uno solo, las recetas resultan sumamente complicadas. No se usa ningún producto químico. Queda cautiva la naturaleza misma, en las diversas botellas; naturaleza refinada, perfeccionada, realzada.

MARIE BRIZARD
Anisette superfine
à Bordeaux.
PRODUCE OF FRANCE
MARIE BRIZARD
CRÈME DE
CACAO-CHOUAC
A LA VANILLE
BORDEAUX
MENTHE
CRÈME DE MENTHE
BRIZARD
MARIE BRIZARD
&
ROGER
BORDEAUX
FRANCE
Liqueurs
MARIE BRIZARD
MBR

RECETAS DE MARIE BRIZARD

Cualquier licor Marie Brizard hace un refresco delicioso. Echelo en un vaso grande conteniendo hielo y llénelo con soda o agua pura. En Francia, al pedir un "Marie Brizard á l'eau", se sirve Anisette con agua, pero con Menta verde o Apry resultan igualmente sabrosos.

APRY SPECIAL (PARADISE)

1/3 Apry MARIE BRIZARD, 2/3 Ginebra seca. Una cucharadita de jugo de limón. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

ALEXANDER

1/3 Cacao Chouao MARIE BRIZARD, 1/3 Ginebra, 1/3 crema. Agítese bien con hielo y sírvase.

MENTHE

½ Menta MARIE BRIZARD verde, ½ Ginebra. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

BULL FROG

1½ onzas Apry MARIE BRIZARD. El jugo de un limón. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

NEW TITLE

1/3 Curacao T. S. MARIE BRIZARD, 1/3 ron etiqueta blanca o dorada, 1/3 brandy, unas gotas de jugo de limón. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

COMO LICOR

Sirva cualquier licor MARIE BRIZARD en pequeños vasos de ½ ó 1 onza después de cenar o cada vez que reciban ustedes a invitados. Al obsequiar un licor MARIE BRIZARD usted amenizará siempre la tertulia.

GOLDEN DAWN

¼ Apry MARIE BRIZARD, ¼ jugo de naranja, ¼ Calvados (Brandy de Manzana), ¼ Ginebra, unas gotas de granadina. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

SPEED

1/3 Apry MARIE BRIZARD, 1/3 Brandy, 1/6 jugo de naranja, 1/6 jugo de limón. Añadir un poco de corteza de naranja. Agítese bien con hielo, cuélese y sírvase.

THE 35°

½ Blackberry MARIE BRIZARD, ½ vermouth seco, unas gotas de angostura. Agítese bien con hielo y sírvase.

VALENCIA

2/3 Apry MARIE BRIZARD, 1/3 jugo de naranja, cuatro gotas de angostura. Agítese bien, con hielo, cuélese y sírvase.

THE M. A.

Llenar un vaso de licor con 1/3 de Menta BRIZARD Verde y 2/3 de Anisette MARIE BRIZARD.

FRAPPE

Llenar un vaso de cocktail con hielo picado, añadir un licor MARIE BRIZARD hasta llenar la copa y servirlo con pitillos. Es un modo muy popular de servir la Menta MARIE BRIZARD verde. ¡Pura esmeralda! ¡Es un encanto para los ojos y el paladar!

LICOR **IZARRA**

VERMOUTH

El Vermouth es en realidad un tipo de vino aromático, que no solamente ha tenido la virtud de llegar hasta nuestros días, sino que precisamente ha sido al final del pasado siglo y en lo que llevamos de siglo XX, cuando ha tenido su completa perfección y la máxima difusión de consumo.

Fué en el Piamonte, donde el uso de los vinos aromáticos tuvo más fortuna. Sus espléndidos vinos y la gran calidad de las tierras alpinas fueron preciosos elementos que se prestaban a ellos.

Era pundonor entre los campesinos y terratenientes piamonteses, tener un buen vino aromático de su propia cosecha y elaboración. Con la marcha del tiempo, las fórmulas se fueron perfeccionando con la adición de nuevos aromas y nuevos amargos, llegando a tener el denominador común: buen vino, de gustos amargo y dulce, debidamente armonizados con la adición de nuevos aromas es lo que conocemos por Vermouth.

Poco o ningún fundamento existe para explicar el verdadero origen o la etimología de la palabra Vermouth, que la Academia Española ha adaptado al castellano por "vermut". Entre los vermouths, se destacan principalmente: el Noilly Prat, de origen francés y el Gancia, de origen italiano.

PARA LA COCINA

Cada ama de casa que sienta orgullo de serlo, debe tener a mano una botella de Noilly Prat, ya que además de ser un vermouth excelente, se reconoce desde hace muchos años que una copa de Noilly Prat en la preparación de muchos platos refinados hace deliciosos manjares.

MARTINI MUY SECO (TIPO GIBSON)

1 parte Vermouth NOILLY PRAT
5 partes Ginebra Seagram's

Revuélvase suavemente, con hielo, en un vaso alto. Viértase, colándolo, en una copa de cocktail. Añada cebollitas de cocktail y ponga un pedazo de corteza de limón en el borde de cada copa, la que luego se dejará caer dentro del Martini.

2-1 MANHATTAN

3 gotas Orange Bitters
1/3 Vermouth GANCIA
2/3 Rye o Bourbon

Viértalo sobre cubitos de hielo en un vaso alto. Revuélvalo. Echele un pedazo de corteza de limón y revuélvalo de nuevo. Viértase en un vaso frío con o sin marrasquino de cereza.

DRY MARTINI I (SECO)

1 parte Vermouth NOILLY PRAT
3 partes Ginebra Seagram's
1 gota de Orange Bitters

Revuélvase con hielo en un vaso alto, hasta que se enfríe. Sírvase en una copa de cocktail, con una aceituna o cebollita perla. Ponga un pedazo de corteza de limón (1" x 1¼") en el borde de cada vaso, la que luego se dejará caer dentro del Martini.

NOILLY
PRAT
NOILLY PRAT
DRY
VERMOUTH
NOILLY PRAT & C.ie
ANCIENNE MAISON J.h NOILLY FILS & Cie
MARSEILLE
Rue Paradis 167
MANZARBEITIA Y C.ª
HABANA

RECETAS CON VERMOUTH

SOUL KISS COCKTAIL

1/6 Jugo de naranja
1/6 Vermouth GANCIA
1/3 Vermouth NOILLY PRAT
1/3 Whisky Seagram's V. O.

Bátase bien y viértase en vasos de cocktail.

PARA LOS CABALLEROS JUMBO

1/3 Vermouth GANCIA
1/3 Vermouth NOILLY PRAT
1/3 Whiskey Johnnie Walker

SNYDER COCKTAIL

1/3 Vermouth NOILLY PRAT
2/3 Ginebra Seagram's
2 Golpes de Curacao Marie Brizard

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail. Adórnelo con cáscara de naranja en rodajas, ya que a la vez le da un sabor agradable.

MARTINI SEMISECO

1 parte de Vermouth NOILLY PRAT
1 parte Vermouth GANCIA
2 partes Ginebra Seagram's

Revuélvase con hielo en un vaso alto. Cuélese al verterse en una copa de cocktail que contenga una aceituna.

STAR COCKTAIL

1 cucharadita de jugo de toronja
1 golpe de Vermouth GANCIA
1 golpe de Vermouth NOILLY PRAT
½ Calvados Morin
½ Ginebra Seagram's

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail.

SILVER BULLET COCKTAIL

½ ginebra Seagram's
¼ jugo de limón
¼ vermouth italiano GANCIA

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail.

SLOE GIN COCKTAIL

¼ Vermouth NOILLY PRAT
¼ Vermouth GANCIA
½ Ginebra Seagram's V. O.

Remuévase bien y viértase en vasos de cocktail.

TANGO COCKTAIL

2 golpes de Curacao Marie Brizard
¼ Vermouth NOILLY PRAT
¼ Vermouth GANCIA
½ Ginebra Seagram's

Bátase bien y sírvase.

DRY MANHATTAN

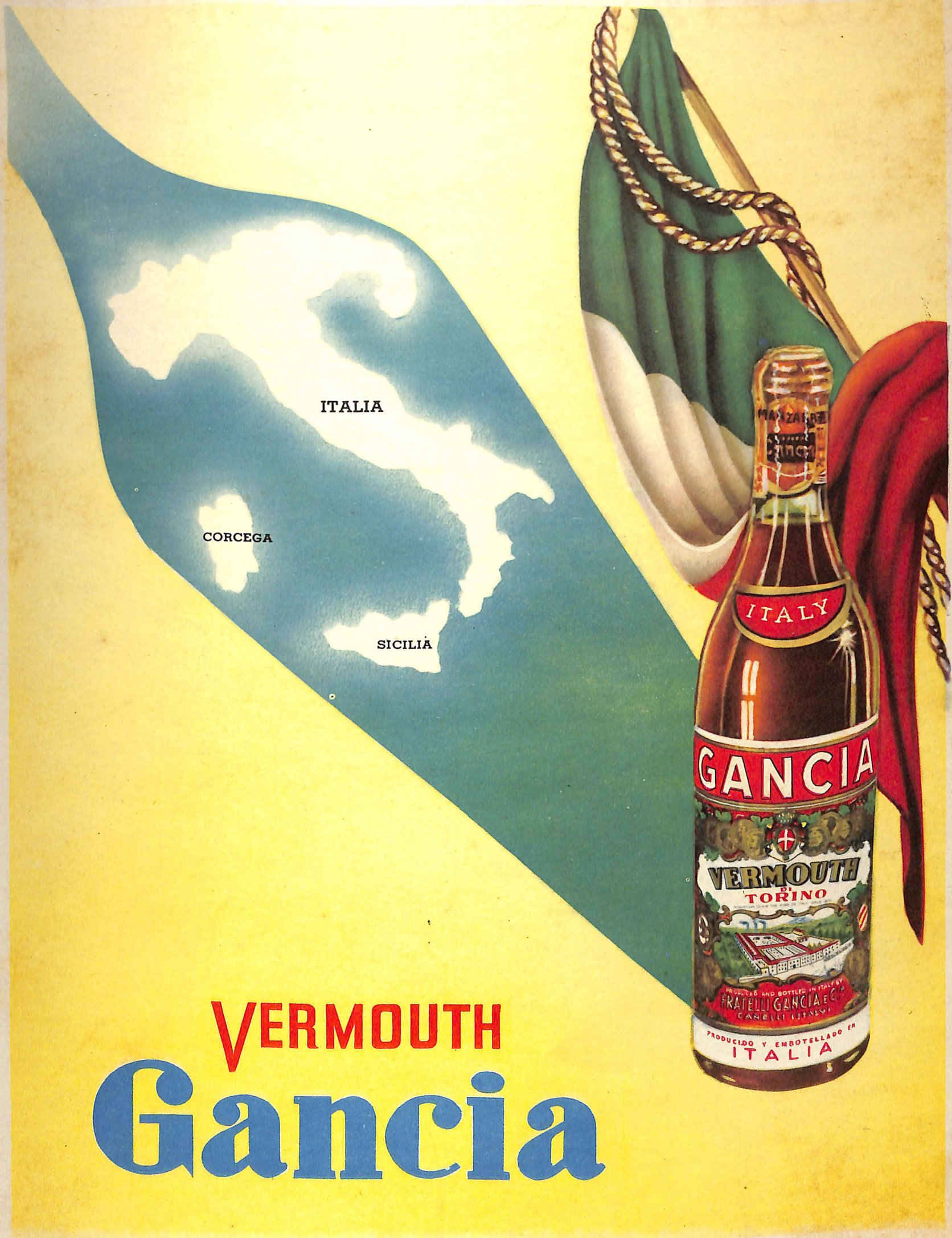
2 partes Bourbon
1 parte Vermouth NOILLY PRAT

Revuélvase suavemente con hielo y viértase en una copa de cocktail fría. No lleva cereza.

BRONX

1 onza de Ginebra
¼ onza Vermouth NOILLY PRAT
¼ onza Vermouth GANCIA
1 gota jugo de naranja

Bátase bien con hielo y sírvase en una copa de cocktail.



VERMOUTH

Gancia

GINEBRA

La Ginebra tomó su nombre de la palabra francesa "genievre", la cual se asemejaba mucho al nombre de una famosa ciudad de Suiza. Más tarde se la llamó Agua de Génova, el cual aun se emplea en algunas botellas que se importan de Holanda. Posteriormente, se efectuó la transición de Génova a Ginebra.

La Ginebra fué originada por un científico holandés, el profesor Sylvius, hace más de 300 años. Poco tiempo después se popularizó tanto en Inglaterra que los ingleses no tardaron en fabricarla en su país. Actualmente, la ginebra holandesa se denomina Ginebra de Holanda y la inglesa se conoce por Ginebra de Londres.

La Ginebra se obtiene por destilación o por mezcla. La primera se hace colocando licor puro de granos y agua destilada pura en un destilador. Este se equipa con una "cabeza de baya", es decir, con una bandeja cilíndrica en la parte superior del destilador, en cuya bandeja se colocan hierbas aromáticas, raíces y bayas. La clase y proporción de éstas, determinará el sabor de la ginebra.

El enebro, es por supuesto, el tipo de baya más usada.

Los vapores del licor de granos y del agua pasan a través de la bandeja superior y retienen el aroma de su contenido al condensarse.

La buena ginebra usualmente se destila más de una vez antes de embotellarse. La mayoría de las ginebras actuales tienen un contenido alcohólico de 45% aunque otras tienen sólo 40%.

La ginebra compuesta se hace mezclando licores neutrales con ginebra destilada o esencias de ginebra y al igual que la ginebra destilada se embotella a no más de 40% de contenido alcohólico.

JOHN COLLINS

El jugo de medio limón
½ cucharadita de azúcar
1 línea de Ginebra Holandesa FOCKINK

Bátase bien y cuélese en un vaso. Añada un cubito de hielo así como agua efervescente.

GIN SLING

Disuelva una cucharadita de azúcar en agua
1 línea de Ginebra Holandesa FOCKINK
1 cubito de hielo

Sírvase en un vaso de tipo alto y llénese el contenido de éste con agua mineral natural o efervescente. Si no se sirve frío puede añadirse un poco de nuez moscada.

STRAITS SLING (Para seis personas)

Ponga en una batidora:

4 líneas de Ginebra Holandesa FOCKINK
1 línea de vino Saarbach
1 copa de Brandy Felipe II
El jugo de dos limones
Una cucharadita de gotas amargas Campari

Bátase bien y sírvase en vasos, los que se llenarán con agua efervescente.

TOM COLLINS

El jugo de ½ limón
½ cucharadita de azúcar
1 copa de Ginebra Holandesa FOCKINK

Bátase bien y cuélese a un vaso alto, agregando un cubito de hielo y agua efervescente.

SINGAPORE SLING

El jugo de ¼ de limón
¼ Ginebra Holandesa FOCKINK
½ Brandy Felipe II

Bátase bien y cuélese a un vaso de tamaño mediano, llenando éste después con agua efervescente. Agregue un cubito de hielo.

CLOVER CLUB

Bata bien el jugo de ½ limón
4 rociadas de granadina
2 onzas de Ginebra Holandesa FOCKINK
Y la clara de un huevo con hielo.

Cuélelo a una copa fría de cocktail.

RAMOS GIN FIZZ

Bata bien con hielo:

1 cucharadita de azúcar
3 rociadas de agua flor de naranja.
3 gotas de jugo de limón
2 rociadas de jugo de lima
½ clara de huevo
1½ onzas de Ginebra Holandesa FOCKINK
3 onzas de leche

Sírvase en un vaso frío.

WIJNAND
FOCKINK
AMSTERDAM
HOLANDA
CASA FUNDADA
Aº 1879
MARCA REGISTRADA
GINEBRA
AROMATICA
FOCKINK
42½ G.L.

CERVEZAS

La cerveza proviene de la fermentación de la cebada malteada. En ocasiones se destila de maíz o de arroz malteados. Durante el proceso de fermentación también se le añade lúpulo. La cerveza contiene de 2 a 6 por ciento de alcohol.

Después de fabricada, la cerveza se deja un tiempo almacenada para que "madure" o envejezca. La práctica de dejar la cerveza en almacenamiento se desarrolló en el siglo XVII cuando unos frailes descubrieron que la cerveza que ellos hacían se conservaba mejor durante el verano, almacenándola en las frías cuevas de las montañas.

La cerveza es posiblemente la bebida más antigua de que se tiene conocimiento. Los babilónicos y los egipcios las destilaban hace más de seis mil años. Posteriormente se extendió a los países más remotos. Los chinos, japoneses e ingleses, también conocían los secretos de la fabricación de cerveza.

La cerveza deberá almacenarse en un lugar frío y fuera del alcance de los rayos solares, pues éstos la afectan, excepto por supuesto a las cervezas en latas, las cuales sin embargo, deben también conservarse en un lugar frío, pero ya sea en una forma u otra no deben introducirse en el congelador del refrigerador o almacenarse cerca de éste, pues las temperaturas en extremo frías hacen que la cerveza se torne opaca o "nebulosa" y afectarán su sabor. Sírvala a una temperatura de unos 42 grados F., no agite la botella de cerveza antes de abrirla y cuando proceda a destaparla hágalo rápidamente con el abridor, para evitar que se derrame. Al servirla al vaso, hágalo sobre un costado de éste, el cual se mantendrá inclinado para evitar la espuma excesiva, y al final se enderezará el vaso y se verterá la cerveza al centro, para que se cubra con una ligera capa de espuma.

Existen vasos especiales para servir la cerveza, los que deberán usarse preferentemente. Si es posible, no emplee vasos que se hayan usado para leche, ya que cualquier telilla de grasa o de jabón constituye el mayor enemigo de la cerveza. Lave los vasos con agua caliente y sal, enjuáguelos con agua del tiempo justamente antes de servir la cerveza. Frote el interior de los mismos con un paño de lino para evitar que se quede cualquier hebra.

CERRADO
Schlitz
La Cerveza que hizo famosa a Milwaukee

SIDRA

La sidra se obtiene de la fermentación de jugos de manzana. Las manzanas maduras son las que se emplean preferentemente en la destilación de la sidra, por resultar mejores para la calidad de la misma. Las manzanas se exprimen hasta hacer una pulpa, a fin de obtener su jugo. La sidra fresca o "dulce", puede tomarse sin ulterior proceso, o puede también hervirse para luego poder ser embotellada. La sidra que se añeja en barriles, se fermentará y producirá una bebida alcohólica denominada "Sidra Fuerte".

FIZZES

El "fizz" es una bebida muy agradable para tomar a cualquier hora, siendo particularmente indicada cuando el organismo está fatigado por algún exceso.

Uno de ellos, el "Gin-Fizz", es la bebida que más se pide en todos los bares americanos.

Todos los "fizzes" tienen la misma preparación: se agita la mezcla en la cocktelera, se pasa a un vaso mediano (de los de high-ball) y se termina de llenar con sifón o soda.

EYE OPONER-FIZZ

Pónganse en un vaso grande el zumo de medio limón, una cucharadita de azúcar, media clara de huevo, un vasito de whisky SEAGRAM'S V. O. Llénese dos terceras partes con hielo rallado.

CIENTO TRES-FIZZ

El jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar, media cucharadita de huevo, ocho gotas de triple seco, una copita de brandy FELIPE II.

BUCKS-FIZZ

El jugo de media naranja. Acábese de llenar con Champagne VEUVE CLIQUOT PONSARDIN.

GIN-FIZZ

Pónganse en la cocktelera unos pedacitos de hielo y añadir una copita de ginebra SEAGRAM'S, una cucharadita de azúcar, el jugo de medio limón. Agítese muy bien y sírvase en vaso mediano, terminando de llenar con sifón.

GANCIA-FIZZ

El jugo de media naranja, el jugo de un cuarto de limón, una cucharadita de FELIPE II brandy, una copita de GANCIA.

DERBY-FIZZ

Jugo de medio limón, una cucharadita de azúcar en polvo, un huevo, una copita de whiskey SEAGRAM'S V. O.

JAPONESA COÑAC-FIZZ

Una copita de ginebra SEAGRAM'S, el jugo de una naranja, una cucharadita de azúcar.

HOFFMANN-FIZZ

El jugo de medio limón, media cucharadita de azúcar, una copita de ginebra SEAGRAM'S.

PARAGUAYA-FIZZ

El jugo de medio limón, dos cucharaditas de azúcar, dos copas de Jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ, una copa de las de Oporto de Ginebra SEAGRAM'S.

La Princesa de las Sidras

AGUARDIENTE

Se denomina Aguardiente a los líquidos alcohólicos o espirituosos de una graduación entre 48 a 60º C. que conservan cierto sabor y aroma particular, según su procedencia. Se obtiene por destilación directa de los líquidos fermentados, que resultan de los mostos preparados con toda clase de materias azucaradas.

Para obtener un buen Aguardiente, es preciso disponer de las mejores materias primas siguientes: alcohol, agua, caramelo y buenos aguardientes secos de vinos.

El mejor y más fino Aguardiente, es elaborado por las Destilerías Eloy Viso, en Orense, España.

CUPS

Bebida refrescante y muy decorativa. Se prepara en grandes recipientes si es para muchas personas, o en jarra de cristal tallado, fabricadas expresamente para "cups". Se toma con preferencia en las comidas y fiestas sociales.

ALBARICOQUE CUP

Se ponen en una jarra de "cup":

12 albaricoques mondados y deshuesados, cortados en pedacitos, con bastante azúcar. Se agregan dos botellas de vino DIAMANTE, se deja reposar durante ocho horas. Se coloca el recipiente sobre hielo, añadiendo antes de servir una botella de agua efervescente.

CARDENAL CUP

Pónganse en jarra de "cup":

Medio kilo de fresas con bastante azúcar; agregar una botella de vino DIAMANTE, media de EXCELSO de las Bodegas Franco-Españolas. Azúcar a discreción. Se deja reposar durante una hora y se sirve frío.

BADMINGTON-CUP

Pónganse en jarra de "cup":

Una botella de vino EXCELSO de las bodegas Franco-Españolas
½ botella de vino de Jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ
100 gramos de azúcar disuelta en agua
2 cáscaras de pepino puestas anteriormente en vino tinto
1 c.c. de curacao.

Se mezcla bien, se coloca el recipiente sobre hielo y se sirve frío

CHABLIS-CUP

Pónganse en jarra de "cup":

60 gramos de azúcar, la cáscara de un limón rallada, un vaso de Jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ, hielo, frutas picadas en pedazos más bien chicos y se acaba de llenar con agua efervescente.

MELOCOTON CUP

Pónganse en jarra de "cup":

6 melocotones deshuesados, bastante azúcar, un vaso de vino DIAMANTE. Dejar reposar durante seis horas. En el momento de servirse se le añade una botella de champagne de VEUVE CLICQUOT DE PONSARDIN y hielo.

CLARETE CUP

Pónganse en jarra de "cup":

Dos c. c. de azúcar, dos c. c. de coñac FELIPE II, dos c. c de kirsch, dos c. c. de gotas amargas, dos c. c. de curacao de MARIE BRIZARD, tres rodajas de limón y tres de naranja, una corteza de pepino y fruta del tiempo. Añadirle una botella de vino VIÑA-SOLE de las Bodegas Franco-Españolas y déjese en maceración durante una hora. En el momento de ir a servirse se le añade hielo y se acaba de llenar con agua efervescente.

AGUARDIENTE *de Uva* VISO

PRODUCTO DE *España*

GOTAS AMARGAS

Las Gotas o Vinos Amargos, se emplean como ingredientes de cocktails, para proporcionar un sabor amargo especial, a las mezclas de distintas bebidas.

Productor de Gotas Amargas afamado es CAMPARI, cuyo vino amargo se elabora con hierbas aromáticas que se obtienen de distintas regiones.

CUPS

WINDSOR CUP

Pónganse en jarra de "cup": dos melocotones cortados en pedacitos, dos rodajas de naranja y dos de limón, media botella de vino blanco DIAMANTE, una cucharada de azúcar, un pedacito de hielo. Se deja macerar durante una hora y al ir a servirse, añadir una botella de Champagne (LA VIUDA) muy frío.

CELESTE CUP

Pónganse en jarra de "cup": dos copitas de licor IZARRA, una copita de curacao MARIE BRIZARD, un c.c. de azúcar, una botella de DIAMANTE, fruta del tiempo, unas hojitas de hierba buena, una soda, hielo para helarlo. Al ir a servirse se le añade una botella de champagne de LA VIUDA.

PIÑA CUP

Pónganse en jarra de "cup": una piña pelada y cortada en rodajas. Se la deja reposar durante una hora y media con 50 gramos de azúcar y una botella de vino DIAMANTE. Se le agrega otra botella de vino DIAMANTE y se deja el recipiente sobre el hielo. Al tiempo de ir a servirse se le añade una botella de champagne de LA VIUDA.

NARANJA CARDENAL CUP

Pónganse en jarra de "cup": cuatro naranjas peladas y cortadas en rodajas, un litro de vino DIAMANTE, una cucharada de azúcar. Mézclese bien. Déjese reposar varias horas y sírvase bien frío.

SIDRA CUP

Pónganse en jarra de "cup": una copa de licor IZARRA, una copa de curacao de MARIE BRIZARD, una copa de brandy FELIPE II, una botella de sidra de LA PRINCESA DE ASTURIAS. Añádanse hielo y fruta del tiempo.

LORD LATOUNDE CUP

Pónganse en jarra de "cup": cuatro pedazos de hielo, una botella de Vino SOLE, dos copitas de Jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ, una ramita de hierba buena, diez o doce cerezas, una corteza de limón. Añadir media botella de agua efervescente.

MANZANAS CUP

Pónganse en jarra de "cup": varias rodajas de naranja y de limón, bastante azúcar candeal molida, una botella de vino tinto EXCELSO, una botella de vino DIAMANTE, dos copas de FELIPE II. Déjese en la nevera durante cuatro horas.

FRESAS CUP

Póngase en jarra de "cup": un kilo de fresas con bastante azúcar. Déjese reposar durante varias horas, agregando una botella de vino DIAMANTE. Colóquese sobre hielo, añadiendo antes de servir una botella de champaña.

FRAMBUESAS CUP

Póngase en jarra de "cup": un kilo de frambuesas naturales o congeladas con bastante azúcar. Déjese reposar varias horas agregando dos botellas de vino DIAMANTE muy frío. Añádase antes de servir agua efervescente.

JEREZ CUP

Pónganse en jarra de "cup": 250 gramos de fruta surtida, cortada en trozos pequeños, dos rodajas con cáscara de naranja y dos de limón, 2 c.c. de Amer Picón, 3 c.c de IZARRA, 3 c.c. azúcar fina, tres hojitas de menta fresca, dos cascaritas de pepino. Mézclese bien y déjese durante quince minutos. Luego agréguense una botella de Jerez de AGUSTIN BLAZQUEZ, cuatro pedacitos de hielo y acabar de llenar con agua efervescente.

CAMPARI
Bitter
CAMPARI
el aperitivo

VINOS RECONSTITUYENTES

Entre los vinos reconstituyentes, se ha destacado desde hace muchos años el Fernet Branca, elaborado en Milano, Italia. Tanto en su país de origen como en el resto del orbe, el Fernet Branca goza de extraordinaria popularidad.

Además de ser un excelente reconstituyente, este vino es también muy estomacal, considerándose un magnífico aperitivo y restaurador de energías.

BRANDY FLIP

2 onzas de cognac COURVOISIER
1 gota de bitters CAMPARI
½ cucharadita Curacao
1 ramita de hierba buena
Corteza de limón

Bátase bien y cuélese en un vaso de vino.

SEPTEMBER MORN COCKTAIL

½ limón jugo
1 cucharadita de granadina
1 clara de huevo
1 vaso whisky SEAGRAM'S V. O.

Bátase bien y viértalo en vasos de tamaño mediano.

SEVENTH HEAVEN COCKTAIL

1 cucharadita de jugo de toronja
¼ Amer Picón
1 pieza de piel de naranja
¾ ginebra SEAGRAM'S

Mézclese y pongase una rama de menta verde en la superficie.

SIDECAR COCKTAIL

¼ jugo de limón
¼ Anisette MARIE BRIZARD

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail.

SHAMROCK COCKTAIL

3 golpes de Menta Verde MARIE BRIZARD
3 golpes de licor IZARRA
½ Vermouth Francés NOILLY PRAT
½ Whisky JOHNNIE WALKER

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail.

"S. G." COCKTAIL

1 cucharadita de granadina
1/3 whisky SEAGRAM'S V. O.
1/3 jugo de limón
1/3 jugo de naranja

Bátase bien y póngase en vasos de cocktail.

SEVILLA COCKTAIL

½ cucharadita de azúcar en polvo
1 huevo
½ Vino SANDEMAN
½ Brandy FELIPE II

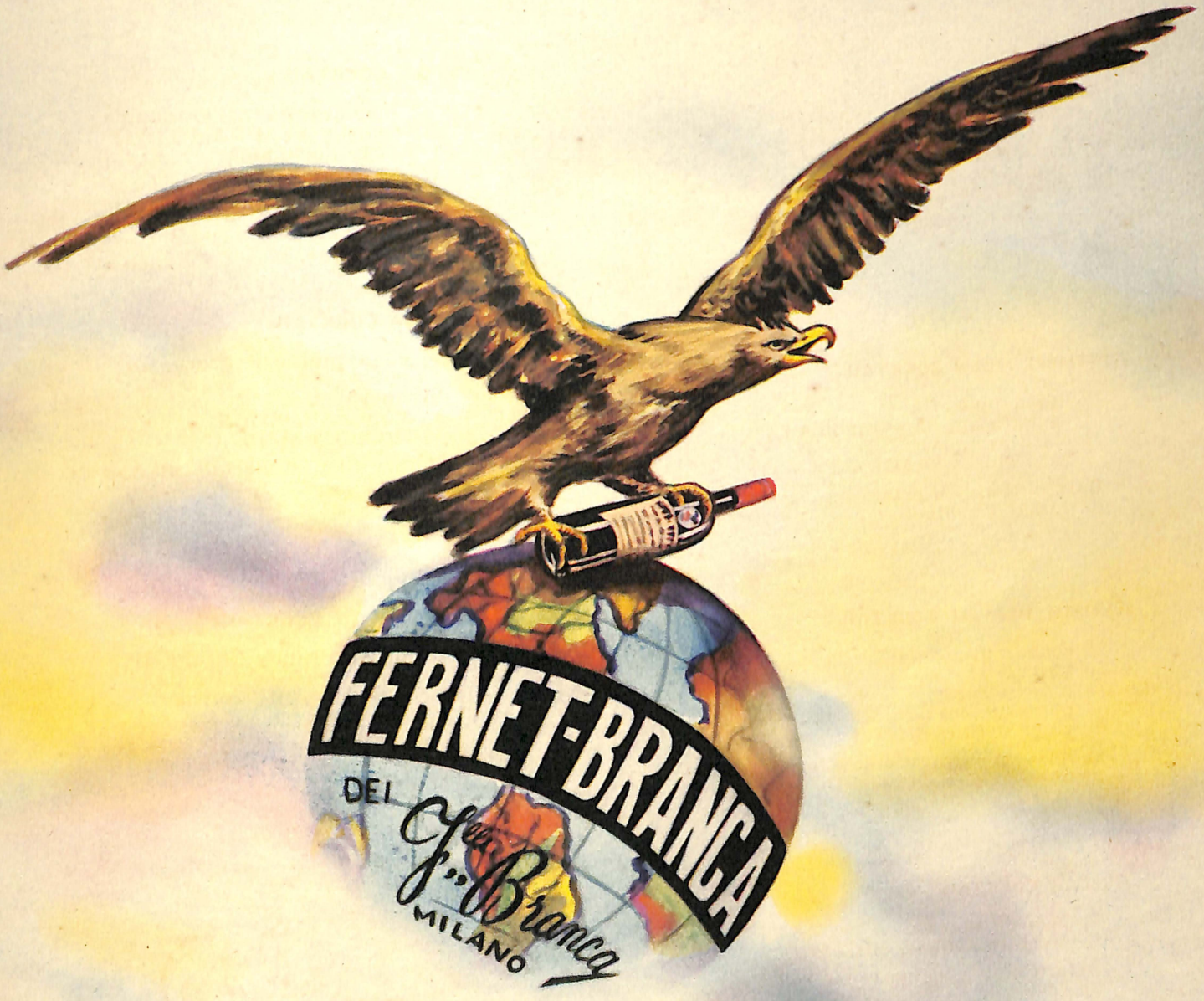
Bátase bien y viértalo en vasos de cocktail.

SLEEPY HEAD COCKTAIL

1 vaso de Brandy FELIPE II
1 trozo de piel de naranja
4 hojas de menta fresca

Llene un vaso de los que no tienen pie con Ginger Ale después de haberle vertido los ingredientes.

FERNET BRANCA



Unico en el Mundo

ANISADOS

Lo principal en la fabricación de los Anisados radica en la forma científica de su elaboración: poseer una fórmula equilibrada de los elementos integrantes del licor—fórmula que todos los fabricantes guardan celosamente—y la bondad de los productos utilizados.

Quiérese decir que las materias primas vegetales que se empleen han de ser objeto de una selección muy cuidadosa y atenta. El anís y el azúcar ante todo, han de pertenecer a las clases más selectas, y por su delicadeza, requieren un gran cuidado para que durante el tiempo que estén almacenados no se produzcan fermentaciones y alteraciones perjudiciales.

Otro aspecto importantísimo para asegurar la exquisitez de los Anisados, es el relativo al proceso de la destilación y al de la composición de los jarabes. Un pequeño fallo se refleja inmediatamente en el sabor.

La rectificación de los alcoholes, al dotarlos de aquel punto exacto y preciso de neutralidad perfecta, es otro de los extremos de capital trascendencia.

STAR COCKTAIL (No. 2)

½ Vermouth GANCIA
½ Calvados MORIN

Bátase bien y viértase en vasos de cocktail.

SOUTHERN GIN COCKTAIL

2 Golpes de Curacao MARIE BRIZARD
2 Golpes de naranja amarga
1 vaso de ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y viértase en vasos de cocktail.

SWIZZLES COCKTAIL

1 limón (el jugo)
1 golpe de gotas amargas
1 vaso de Ginebra SEAGRAM'S
1 cucharadita de azúcar

Revuélvase con un palito hasta que forme espuma.

SPRING FEELING COCKTAIL

¼ jugo de limón
¼ licor IZARRA
½ ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y viértase en vasos de cocktail.

SWEET PATOTIE COCKTAIL

¼ jugo de naranja
¼ Anisette MARIE BRIZARD
½ Ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y viértase en vasos de cocktail.

STARS AND STRIPES

1/3 Crema de Cacao MARIE BRIZARD
1/3 Calvados MORIN
1/3 Licor IZARRA

Use vasos de licor y tenga cuidado al verterlo de que los ingredientes no se mezclen.

MR. ERIC SUTTON'S COCKTAIL

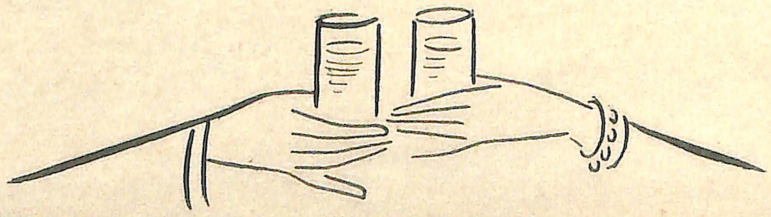
6 partes de Ginebra SEAGRAM'S
3 partes de Curacao MARIE BRIZARD
2 partes Brandy FELIPE II
1 golpe de naranja amarga

Mézclese y viértase en copas de cocktail.

SOUTH SIDE COCKTAIL

½ limón en jugo
½ cucharadita de azúcar en polvo
2 ramitos de menta fresca
1 vaso de ginebra SEAGRAM'S

Bátase bien y viértalos en vasos de tamaño mediano. Añádale un golpe de sifón o agua efervescente.



ANIS LA CASTELLANA
SEGOVIA
DULCE
ANIS LA CASTELLANA
0.98 lts
N. GARCIA GOMEZ
SEGOVIA
N. GARCIA GOMEZ-SEGOVIA
PRODUCTOS DE ESPAÑA CON FAMA UNIVERSAL

Inv: 5-10010
~~5-10010~~ R/2002/345

0,07

GRABADO E IMPRESO EN
ARTES GRAFICAS, S. A.
PARA
MANZARBEITIA Y CIA.

DIRECCION ARTISTICA
LUIS DIAZ SOLA

0,07

1959
Worldcat
Habana